

# FUSILLI ALFREDO MET KIP EN BLAUWE KAAS

APRIL 2024

Lekker en snelklaar.

Benodigdheden : voor **4** personen

400	gr	Fusilli (spiraalpasta)
500	gr	Kippenboutenvlees
100	gr	Blauwe kaas (Gorgonzola; zacht, Roquefort = scherper
1	teenntje	Look
1	handvol	Bladpeterselie
40	gr	Parmezaanse kaas – geraspt
4	dl	Volle room
80	gr	Boter – echte
		Olijfolie
		Peper en zout

Bereidingstijd: 20 minuten

Werkwijze :

Pel en pers 1 teentje look.

Pluk de blaadjes van 1 handvol (blad)peterselie en snij fijn.

Snij 500 gram kippenboutenvlees in stukken van 3-4 cm.

Bak in wat olijfolie in ong 7 minuten bruin en gaar. Neem van het vuur.

Ondertussen:

Smelt 80 gram boter in een ruime pot en voeg de look toe. Stoof 2 minuten.

Giet er dan 4 dl volle room en en laat 3 minuten koken. Niet te hard op hij loopt over.

Kook in een andere pot 400 gram fusilli (spiraalpasta) gaar in gezouten kokend water volgens info op de verpakking.

Giet af.

Meng 100-150 gram blauwe kaas bij de room. Laat even smelten.

Doe er de kip bij.

Verdeel de pasta over 4 borden.

Schep er de saus met kip op en werk af met 40 gram geraspte Parmezaan en de peterselie.

Eventueel nog wat verbrokkelde blauwe kaas en versgemalen peper.

Wil je een zachte saus gebruik dan bv Gorgonzola, heb je het liever wat pittiger neem dan Roquefort.

Smakelijk eten of Buon appetito

=====